

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS



Antibac AC-PH

Nr artykułu. 96001-00

Dla konsumenta najważniejszym źródłem pożywienia są warzywa wszelkiego rodzaju. Należy zwracać dużą uwagę na ich świeżość oraz unikanie widocznych zmian. W szczególności warzywa liściaste, korzeniowe i bulwiaste wymagają wielkiej troski i pielęgnacji.

Antibac AC-PH znajduje zastosowanie wszędzie tam, gdzie chodzi o świeżość, trwałość i ładny wygląd Państwa produktu.

Dzięki zastosowaniu Antibac AC-PH dochodzi do stabilizacji wartości pH, która wpływa na wydłużenie świeżości i trwałości produktu.

Zalety stosowania Antibac AC-PH:

- znaczne obniżenie rozmnażania się wszelkich bakterii
- działanie grzybobójcze
- produkt ten skutecznie hamuje reakcje enzymatyczne
- wpływy chemiczne, jak na przykład reakcje utleniania, które prowadzą do przebarwień produktów, są hamowane przez składniki
- przydatny do produkcji żywności ekologicznej

Zalecenie do stosowania:

Przy zastosowaniu w formie wywaru zalecamy dozowanie **0,5 %** Antibac AC-PH. Szczególnie ważne jest zastosowanie zimnej wody pitnej.

Możliwe jest także dodanie produktu przedłużającego świeżość bezpośrednio do produktu końcowego. Do produkcji marynat lub sosów wszelkiego rodzaju zalecamy dawkę 5 – 10 g Antibac AC-PH na każdy kilogram produktu końcowego.

Wielkość opakowania: 12,5 kg kanister, 500 lub 1000 litrów IBC

Składowanie: w chłodnym i suchym pomieszczeniu

Wszystkie dane i zalecenia nie są wiążące. Dostawa odbywa się ze wskazaniem na fakt, że podmiot stosujący produkt sam jest odpowiedzialny za przydatność do zastosowania. Należy przestrzegać miejscowych przepisów i rozporządzeń. Ponadto obowiązują nasze Warunki Sprzedaży i Dostaw. Żadna z informacji nie może być kopiowana, publikowana lub stosowana w celach dowodowych bez naszej pisemnej zgody.